

I vini al bicchiere

«L'alcol vi ubriaca, non vi seduce: il vino prima vi seduce e poi vi aiuta a sedurre. Si fa desiderare»
Giovanni Negri

BORGO LUNA - Prosecco DOC, Brut
"La vigna di Sarah", Conegliano Valdobbiadene 1 dl. 12.00

Edouard Brun CHAMPAGNE
Réserve 1^{er} Cru Brut 1 dl. 17.00

BIANCHI

CONTRADA
Bianco Di Merlot – Brivio, Mendrisio 1 dl. 9.00

TORMARESCA
Chardonnay Igt – Tormaresca - S. Pietro, Vernotico 1 dl. 9.00

STURM
Collio Sauvignon DOP – Sturm, Cormons 1 dl. 9.00

ROSATI

OSE
Rosato di Merlot DOC – Tamborini, Lamone 1 dl. 9.00

ROSSI

COLLE D'AVRA
Merlot del Ticino DOC – Vinattieri, Ligornetto 1 dl. 9.00

MOMPERTONE
Monferrato DOC – Prunotto, Alba 1 dl. 9.00

PRINCIPE
Bolgheri DOC
Podere Roseto – Castagneto Carducci 1 dl. 9.00

VINI DOLCI

CHATEAU DOISY-VEDRINES
Sauternes – Grand Cru Classé 1 dl. 16.00



il Menu

del Giorno



Business Lunch

Saltimbocca di vitello allo Chardonnay
con risotto allo zafferano

Crostata ai frutti di bosco

Chf 35.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

I prezzi sono in CHF – 8.1% IVA, inclusa

Gentile ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari,
chieda informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.
Siamo pronti per consigliarla nel migliore dei modi.

Le carni impiegate non contengono ormoni, né residui di antibiotici.
La provenienza delle carni e dei pesci, come la tabella degli allergeni e delle intolleranze
può essere consultata sul menu “à la carte”.



Diner

Crema di pomodoro datterino
oppure

Insalata variopinta con ventaglio di avocado
oppure

Ravioli al brasato con sugo di cervo

Filetti di branzino con pomodori canditi
Patate naturali
Verdure del mercato

oppure

Nocciolette di vitello al limoncino verde
Patate bâtonnets
Caponata di verdure

Crema al caramello

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Mercoledì, 21 gennaio 2026

